



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS



FORMATION RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS

➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

- Comprendre les principes fondamentaux des accords mets et vins.
- Développer des compétences en sélection de vins pour accompagner différents plats.
- Apprendre à créer des accords harmonieux en fonction des saveurs, textures et arômes.
- Être capable de conseiller efficacement les clients sur les meilleures combinaisons mets et vins.

➔ CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : Améliorer la capacité à marier mets et vins pour enrichir l'expérience culinaire.

➔ PUBLIC

Chefs, sommeliers, restaurateurs, et toute personne souhaitant approfondir ses connaissances en accords mets et vins.

➔ PRÉ-REQUIS

Une connaissance de base des types de vins et des techniques de dégustation est recommandée.

➔ DURÉE

Cette formation se déroulera en 20 heures sur 3 jours.
Horaires et Dates : Voir convention de formation.

➔ TARIF

Sur demande.

➔ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.
Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant de le début de l'action de formation.



FORMATION RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS

➔ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques, études de cas, et dégustations pratiques.
- Ateliers de création d'accords mets et vins.
- Programme de formation détaillé remis aux stagiaires.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES : Fiches techniques, guides d'accords, et supports visuels.

PRISE EN COMPTE DU HANDICAP : Les personnes en situation de handicap peuvent rejoindre la formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

COMPÉTENCES DES FORMATEURS

Les formateurs sont des sommeliers et experts en gastronomie avec une expérience significative dans la formation aux accords mets et vins.



FORMATION RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS

➔ CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE 1 - INTRODUCTION AUX ACCORDS METS ET VINS (4H)

- Histoire et culture des accords mets et vins.
- Principes de base des accords : harmonie des saveurs, textures et arômes.
- Importance de l'équilibre entre le plat et le vin.

PARTIE 2 - LES FONDAMENTAUX DES VINS (4H)

- Types de vins et leurs caractéristiques (rouge, blanc, rosé, effervescent).
- Facteurs influençant le goût d'un vin : cépages, terroir, vinification.
- Dégustation de différents vins pour identifier leurs profils.

PARTIE 3 - CRÉATION D'ACCORDS HARMONIEUX (6H)

- Méthodes pour marier les mets et les vins (goûts complémentaires et contrastés).
- Dégustations pratiques pour expérimenter différents accords.
- Études de cas sur des accords célèbres et leurs succès.

PARTIE 4 - ACCORDS AVEC DES PLATS SPÉCIFIQUES (4H)

- Accords classiques : viandes, poissons, plats végétariens, fromages, desserts.
- Préparation d'un menu avec des accords mets et vins personnalisés.
- Techniques pour présenter et expliquer les accords aux clients.

PARTIE 5 - MISE EN SITUATION ET RETOUR D'EXPÉRIENCE (2H)

- Atelier pratique : réalisation d'accords mets et vins en groupe.
- Présentation des accords réalisés et feedback collectif.
- Évaluation des compétences acquises et recommandations pour l'avenir



FORMATION RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS

➔ SUIVI ET ÉVALUATION

EXÉCUTION DE L'ACTION

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur.
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation avec assiduité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)

- Évaluations continues à travers des dégustations et des présentations d'accords.
- QCM final pour valider les compétences acquises en accords mets et vins.



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

LC FORMATIONS

5 IMPASSE DES MOUETTES 30220 SAINT LAURENT D'AIGOUZE
SIRET 88379731800028 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 €- NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°76300463930 DU PRÉFET DE RÉGION D'OCCITANIE